



# ENTREMESES ( 頭盤 )

- 點心拼盤  
01. TIM SAM SURTIDOS..... 9050
- 香芒雞甫  
02. CROQUETA DE POLLO CON MANGO..... 5300
- 酥炸雲吞  
03. WANTON FRITO RELLENO ESPECIAL..... 5750
- 三色拼盤  
04. ENTREMESES TRICOLOR..... 14500
- 富貴龍鳳球  
05. LANGOSTINOS RELLENOS DE JAMON EN SALSA DE ENSALADA CALIENTE..... 12500
- 涼拌海蜆  
06. ALGAS MARINAS CON AJONJOLI..... 10800
- 涼拌海蜆火鴨絲  
07. ALGAS MARINAS CON AJONJOLI Y TIRITAS DE PATO..... 11500
- 芝麻蝦  
08. LANGOSTINOS CON AJONJOLI..... 12500
- 酥炸蟹蓉  
09. CROQUETAS DE CANGREJO..... 11500
- 百花釀蟹鉗  
10. TENAZA DE CANGREJO FRITOS CON LANGOSTINO MOLIDO..... 11500
- 百花釀椒鹽鮮魷  
11. CALAMARES RELLENO DE LANGOSTINO SALTEADO CON SAL Y PIMIENTA..... 11500
- 紙包雞  
12. POLLO ENROLLADO CON PAPEL CRISTALINA DE ARROZ A LA PLANCHA..... 7500
- 江南百花卷  
13. CREPES DE SOYA RELLENA CON LANGOSTINO MOLIDOS A LA PLANCHA..... 11500

# SOPAS ( 湯類 )

- 蒙古火鍋  
14. SOPA MONGOLESA (Por Persona)..... 12800 / p
- 雞絲魚翅湯  
15. SOPA DE ALETA DE TIBURON..... 4300

- 燕窩湯  
16. SOPA NIDO DE GOLONDRINA..... 2900
- 菜蔬雙丸湯  
17. SOPA DE VEGETALES CON ALBONDIGAS DE CARNE Y PESCADO..... 2500
- 西湖豆腐湯  
18. SOPA DE CUJADA DE SOYA ESTILO LAGO OESTE DE CHINA..... 2500
- 海鮮豆腐湯  
19. SOPA DE CUJADA DE SOYA CON MARISCOS..... 2900
- 酸辣湯  
20. SOPA AGRIO PICANTE..... 2500
- 鮮蝦雲吞湯  
21. SOPA WANTON..... 2700
- 香茜魚丸湯  
22. SOPA DE ALBONDIGAS DE PESCADO CON CILANTRO..... 2500
- 三寶湯  
23. SOPA TRES INGREDIENTES..... 2500

# MARISCOS ( 海鮮類 )

- 蒜茸焗大蝦  
24. LANGOSTINOS HORNEADOS EN SALSA DE AJO(30 minutos)..... 12500
- 豉汁蒸明蝦  
25. LANGOSTINOS AL VAPOR CON SALSA DE CARAOTAS Y AJOS..... 12500
- 干煎蝦碌  
26. LANGOSTINO SALTEADOS EN SECO..... 12500
- 椒鹽蝦碌  
27. LANGOSTINOS CON SAL Y PIMIENTA..... 12500
- 四川明蝦碌  
28. LANGOSTINOS ESTILO SZECHUAN..... 12500
- 雀巢王龍球  
29. LANGOSTINOS EN SU NIDO..... 12500
- 百花釀北菇  
30. HONGOS NEGROS RELLENOS CON LANGOSTINOS..... 13500
- 鮮菇帶子  
31. VIEIRAS CON HONGOS FRESCOS..... 9700

- 金銀帶子  
32. VIEIRAS DE DOS SABORES ..... 12500  
金銀帶子  
33. VIEIRAS SALTEADOS CON BOLITAS DE MELON Y MANGOS ..... 9700  
蒜汁鮮魷  
34. CALAMARES EN SALSA DE CARAOTAS Y AJOS ..... 6500  
蒜蓉鮮魷  
35. CALAMARES CON JENGIBRE Y CEBOLLIN ..... 6500  
臘里兜度蝦球  
36. LANGOSTINOS SALTEADOS CON MEREY Y BROCOLIS ..... 12500  
鐵板海鮮什會  
37. PARRILLA DE MARISCOS EN PLANCHA CALIENTE ..... 10300  
鐵板沙茶海鮮什會  
38. PARRILLA DE MARISCOS CON SALSA SATE EN PLANCHA CALIENTE ..... 10300  
蒜蓉龍蝦  
39. LANGOSTAS CON JENGIBRE Y CEBOLLIN .....  
蒜汁焗龍蝦  
40. LANGOSTAS HORNEADAS CON SALSA DE CARAOTA NEGRAS .....

### PESCADOS (魚類)

- 酥炸凍落石斑  
41. MERO ENTERO AL VAPOR .....  
油蒸石斑塊  
42. FILET DE MERO AL VAPOR ..... 10200  
生炒石斑球  
43. FILET DE MERO SALTEADO CON VEGETALES CHINOS ..... 10200  
蒜蓉石斑球  
44. FILET DE MERO CON JENGIBRE Y CEBOLLIN ..... 10200  
五柳石斑塊  
45. FILET DE MERO CON TIRITAS DE LEGUMBRE EN SALSA AGRIDULCE ..... 10200  
四川豆板魚  
46. FILET DE MERO REBOSADO ESTILO SZECHUAN ..... 10200

### POLLOS (雞類)

- 鳳梨巧制片皮雞  
47. POLLOS LAQUEADOS CON CREPE ..... 12800  
a) Relleno de crepe  
b) Sopa  
c) En su nido  
香芒雞柳  
48. PECHUGA DE POLLO CON MANGOS ..... 5300  
蒜蓉雞片  
49. POLLO SALTEADO CON POMAROSA, VAINITAS, FRUTAS DE BAMBU CHINAS ..... 5300  
宮寶雞丁  
50. POLLO KUNG-PO ESTILO SZECHUAN ..... 5300  
暖果雞丁  
51. POLLO CON MEREY ..... 5300  
西汁雞甫  
52. PECHUGAS DE POLLO FRITAS CON AJONJOLI ..... 5300  
彩鳳歸巢  
53. POLLO EN SU NIDO ..... 5300  
鐵板雞柳  
54. PECHUGAS DE POLLO EN TIRITAS EN PLANCHA CALIENTE ..... 5300  
鐵板沙茶雞絲  
55. PECHUGA DE POLLO CON SALSA SATE A LA PLANCHA ..... 5300  
鐵板蜜汁芝麻雞  
56. POLLO CON SALSA DE MIEL Y AJONJOLI EN PLANCHA CALIENTE ..... 5300  
木須雞  
57. MOO SHUE DE POLLO ..... 5300

### PATOS (鴨類)

- 北京片皮鴨  
58. PATO PEKINES ..... 30800  
a) Relleno con crepe  
b) Sopa  
c) Con vegetales  
明爐燒大鴨 (1/2)  
59. PATO ASADO (1/2) ..... 7500

- 味菜鴨絲  
60. TIRITAS DE PATO CON VEGETALES CHINO EN SURTIDOS ..... 8500  
雙菇扒鴨  
61. PATO GUISADO CON DOS TIPOS CHAMPIÑONES CHINOS ..... 9500  
香橙鴨  
62. PATO EN SALSA DE NARANJA ..... 8500

### CARNES DE RES (牛肉類)

- 鐵板中式牛柳  
63. LOMITO ESTILO ORIENTAL EN PLANCHA CALIENTE ..... 5500  
鐵板蜜汁牛柳  
64. LOMITO EN SALSA DE MIEL EN PLANCHA CALIENTE ..... 5500  
鐵板川菜牛柳絲  
65. TIRITAS DE LOMITO CON VEGETALES CHINOS PICANTE EN PLATO CALIENTE ..... 5500  
鐵板串燒牛柳  
66. LOMITO AL PINCHO EN PLANCHA CALIENTE ..... 5500  
鐵板生炒牛肉  
67. LOMITOS ESTILO MONGOLIA EN PLATO CALIENTE ..... 5500  
沙爹牛肉  
68. LOMITO CON SALSA SATE ..... 5500  
味菜牛柳絲  
69. TIRITA DE LOMITO CON VEGETALES CHINOS ..... 5500  
蒜蓉牛肉  
70. LOMITO CON JENGIBRE Y CEBOLLIN ..... 5500  
雀巢牛肉  
71. LOMITO EN SU NIDO ..... 5500  
陳皮牛  
72. LOMITOS EN SALSA DE MANDARINA ..... 5500  
蒜豆米牛肉  
73. LOMITO SALTEADO CON VAINITA CHINA, JOJOTICO Y CHAMPIÑONES ..... 7500  
CUAJADA DE SOYA (豆腐類)  
八珍豆腐  
74. CUAJADA DE SOYA CON CARNES MIXTA ..... 5500

- 蒜蓉豆腐  
75. CUAJADA DE SOYA RELLENO CON PESCADO AL VAPOR ..... 5500  
腐婆豆腐  
76. CUAJADA DE SOYA CON CARNES ESTILO SZECHUAN PICANTE ..... 4600  
蒜蓉豆腐  
77. CUAJADA DE SOYA PEI PAR ..... 5500  
鐵板蒸豆腐  
78. CUAJADA DE SOYA RELLENO DE PESCADO CON SALSA DE CARAOTAS CHINAS EN PLANCHA CALIENTE ..... 5500

### PLATOS VEGETARIANOS (齋菜類)

- 松子炒什錦  
79. VEGETALES SURTIDOS SALTEADOS CON SEMILLA DE PIÑONES ..... 5500  
上素腐皮卷  
80. PASTA DE SOYA ENROLLADA CON VEGETALES ..... 9650  
紅燒豆腐  
81. CUAJADA DE SOYA SALTEADA ..... 4600  
蒜茸炒豆米  
82. VAINITAS CHINAS, JOJOTICOS CHINOS Y CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJOS ..... 5500  
酥炸羅漢鮑  
83. PASTAS DE ARROZ FRITO RELLENO CON VEGETALES ..... 5500  
蘭花扒三絲荷豆珍珠  
84. VEGETALES ESPECIALES DE LA CASA ..... 6050  
北菇扒菜膽  
85. HONGOS NEGROS Y VEGETALES CHINOS CON SALSA DE OSTRAS ..... 8850  
煎湖上菜  
86. VEGETALES CHINOS TIPO BUDA ..... 2500  
鮮菇扒竹筍  
87. CHAMPIÑONES CON FIBRA DE BAMBU ..... 5850

### MISCELANEAS (其他類)

- 翠蔬雞卷  
88. LANGOSTINOS Y POLLO SALTEADOS CON POMAROSAS CHINAS Y VEGETALES CHINOS ..... 10200



99. 鮮蝦、鮮  
89. CHAMPIÑONES, PIMENTONES Y  
BERENJENAS RELLENOS CON  
PESCADOS A LA PLANCHA..... 5800

煎釐魚片  
90. CHAMPIÑONES RELLENOS CON  
PESCADO A LA PLANCHA..... 5800

京都上肉排  
91. COSTILLAS DE CERDO SALTEADO  
CON SALSA DULCE AGRIO..... 5300

蜜汁蒜子骨  
92. COSTILLAS DE CERDO SALTEADO  
CON SALSA DE MIEL Y AJO..... 5300

椒鹽排骨  
93. COSTILLAS DE CERDO SALTEADO  
CON SAL Y PIMENTA..... 5300

蒜茸炆肉  
94. PUERCO DULCE Y AGRIO..... 4900

生財海鮮拼  
95. LECHUGAS RELLENAS CON MARIS COS  
ESTILO TAMAL CHINO..... 7800

生財牛肉卷  
96. LECHUGAS RELLENAS CON LOMITO  
ESTILO TAMAL CHINO..... 5500

生財雞柳卷  
97. LECHUGAS RELLENAS CON POLLO  
ESTILO TAMAL CHINO..... 5500

碧綠鮑片  
98. ALBALONS EN SALSA DE OSTRA.....

蠔油菜蔬  
99. BROCOLIS CHINOS CON SALSA  
DE OSTRAS..... 4200

蟹肉扒雙菇  
100. CANGREJO CON HONGOS NEGROS Y  
HONGO FRESCO..... 10200

### ARROZ Y TALLARINES (飯麵類)

楊州燴麵  
101. TALLARINES CON CARNES EN SOPA  
ESTILO YANG CHOW..... 8800

三絲炒麵  
102. TALLARINES CON LOMITO, POLLO Y  
CERDO ASADO..... 4600

鐵板牛柳絲炒麵  
103. TALLARINES CON TIRITAS DE  
LOMITO EN PLATO CALIENTE..... 4600

鐵板肉絲炒麵  
104. TALLARINES CON TIRITAS DE CERDO  
EN PLATO CALIENTE..... 4600

鐵板雞絲炒麵  
105. TALLARINES CON TIRITAS DE  
POLLO EN PLATO CALIENTE..... 4600

鐵板炸醬麵  
106. TALLARINES CON CAMARONES Y  
CERDO EN SALSA AGRIO PICANTE  
EN PLATO CALIENTE..... 4600

八珍炒麵  
107. TALLARINES CON CARNES MIXTAS..... 4900

蒜香撈麵  
108. TALLARINES CON JENGIBRE  
Y CEBOLLIN..... 3500

星洲炒米  
109. FIDEOS DE ARROZ ESTILO SINGAPUR..... 4600

東江炒米  
110. FIDEOS DE ARROZ ESTILO CANTONES..... 4600

沙茶海鮮炆米  
111. FIDEOS DE ARROZ CON  
MARISCOS EN SALSA SATE..... 7800

廈門鴨絲炆米  
112. FIDEOS DE ARROZ CON TIRITAS  
DE PATO SEMI-AGRIDULCE..... 7800

福州炒飯  
113. ARROZ FRITO ESTILO FUCHOW..... 3600

鴛鴦炒飯  
114. ARROZ EN DOS SABORES..... 3600

海鮮炒飯  
115. ARROZ FRITO CON MARISCOS..... 3600

楊州炒飯  
116. ARROZ FRITO DE LA CASA..... 3400

生炒牛肉飯  
117. ARROZ FRITO CON CARNE DE RES..... 3100

四川鍋巴  
118. ARROZ CRUGIENTE..... 5500

### 和 菜 (四位用) BANQUETE PARA 4 PERSONAS

粟米湯  
SOPA DE CREMA DE JOJO TO

鐵板芝麻蜜汁雞  
POLLO CON SALSA DE MIEL Y AJONJOLI  
EN PLANCH CALIENTE

煎湖上素  
VEGETALES CHINOS TIPO BUDA

楊州炒飯  
ARROZ FRITO DE LA CASA

鐵板牛柳絲炒麵  
TALLARINES CON TIRITAS DE  
LOMITO EN PLATO CALIENTE

Bs. 26000

### 和 菜 (八位用) BANQUETE PARA 8 PERSONAS

北京片皮鴨  
PATO PEKINES

鐵板沙茶海鮮會  
PARRILLA DE MARISCOS CON SALSA  
SATE EN PLANCH CALIENTE

味菜蜀絲  
TIRITAS DE PATO CON VEGETALES CHINO

煎湖上素  
LOMITO CON JENGIBRE Y CEBOLLIN

楊州炒飯  
ARROZ FRITO DE LA CASA

鐵板雞絲炒麵  
TALLARINES CON TIRITAS DE POLLO  
EN PLANCH CALIENTE

蒜茸炆米豆  
VAINITA CHINA, JOJOTICOS Y  
CHAMPIÑONES SALTEADO CON AJO

鹽果雞丁  
POLLO CON MEREY

Bs. 58000

### 和 菜 (六位用) BANQUETE PARA 6 PERSONAS

三寶羹  
SOPA TRES INGREDIENTES

巧制片皮雞  
POLLO LAQUEADO

清蒸石斑塊  
FILET DE MERO AL VAPOR

京都上肉排  
COSTILLA DE CERDO SALTEADO  
CON SALSA DULCE AGRIO

彩鳳歸巢  
POLLO EN SU NIDO

三絲炒麵  
TALLARINES CON TIRITAS DE POLLO  
LOMITO Y CERDO ASADO

Bs. 32000

### 和 菜 (十位用) BANQUETE PARA 10 PERSONAS

點心拼盤  
TIM SAM SURTIDOS

北京片皮鴨  
PATO PEKINES

蒜米豆海鮮  
MARISCOS SURTIDOS SALTEADOS CON  
VAINITA, JOJOTICO CHINO, CHAMPIÑONES

味菜蜀絲  
TIRITAS DE PATO CON VEGETALES CHINO

鐵板雞柳  
TIRITAS DE POLLO EN PLANCH CALIENTE

沙茶牛肉  
LOMITO CON SALSA SATE

煎湖上素  
VEGETALES CHINO TIPO BUDA

福州炒飯  
ARROZ ESTILO FUCHOW

星洲炒米  
FIDEOS DE ARROZ ESTILO SINGAPUR

蒜茸蜜汁骨  
COSTILLA DE CERDO SALTEADO CON  
SALSA DE MIEL Y AJO

Bs. 78000

